41e Année. — Tome LXXXI N° 2108 Paris, 22 Novembre 1934

REVUE DE VITICULTURE

LE PROBLEME DU VIN

Tous les viticulteurs qui avaient médité le texte de la loi du 8 juillet 1933 ont conclu qu'elle serait inopérante dès la première année jouissant d'une régularité normale des saisons.

Le production de 1934 va dépasser 85 millions d'hectolitres, dit-on ; elle sera de 90 millions ou plus l'année prochaine si les conditions climatériques sont de l'ordre de cette année. Bloquerait-on ou distillerait-on la récolte totale des 10.000 viticulteurs qui ont eu l'honneur d'être distingués, que la situation ne serait guère plus claire.

On a flatté 1.400.000 électeurs avec l'espoir de les engager à entrer dans le cadre des moscoutaires ou de leurs alliés et maintenant ils doivent constater que l'on s'est moqué d'eux. Le curé a semé ses ennemis, les gros viticulteurs les ont récoltés en attendant le tour des moyens et des petits.

Devant cette navrante perspective de récolte pléthorique (on aurait dit autrefois joyeuse), on a cherché des remèdes. L'arrachage est apparu le plus radical, il a de nombreux partisans comme MM. Barthe, Viala, Ravaz, de Boixo, etc., etc... et le grand maître de la vigne, M. Queuille, ministre de l'Agriculture. Faire disparaître 300.000 hectares de vignes, voilà la vraie solution. M. Queuille l'a déclaré au Congrès radical-socialiste de Nantes.

La chose est-elle si facile ?

D'abord on n'arrachera que les vignes produisant le moins, 25 hectos environ à l'hectare, et la réduction de production sera seulement de 7 à 8 millions d'hectos, serait-elle de 10 millions d'hectos que ce chiffre serait insuffisant pour normaliser un marché avec une production de 85 millions, et moins encore de 90 millions, elle consoliderait au contraire une baisse. On peut dire : on y ajoutera le blocage, mais le blocage qui peut être nécessaire plusieurs années de suite est plein de périls qui apparaîtront successivement, désorganisant chaque fois le marché comme aujourd'hui.

Il est vrai que l'on tenterait probablement de ne faire supporter cet « ultima ratio regum » que par la grande production dont, souvent, les sols plus favorables à l'irrigation et mieux travaillés donnent une moyenne double. Nous commençons à nous habituer à cette démagogie qui engendre les caciques tout miel avant l'élection et qui s'engagent à créer le paradis sur terre, ils n'ont pas tort puisqu'on les croit.

Quoi qu'il en soit, voyons-en les conséquences financières.

Les divers chroniqueurs ne sont pas d'accord sur le chiffre d'indemnité à accorder. Ceux d'Algérie ont mis en avant des chiffres de 50 à 60.000 fr., c'est

un peu exagéré. Dans le Midi, les chiffres proposés sont de 25.000, 20.000, voire 15.000, on a même mis en avant 10.000 comme suffisants, cela ne représente que 500 francs de revenu brut par an, il faut en déduire 35 % d'impôts, il reste 325 francs net, mais une vigne produisant 50 hectolitres donne plus du triple sur une moyenne de 10 ans. Prenons une moyenne qui réunirait, je crois, le plus d'avis favorables, il y aura toujours des mécontents, soit 15.000 francs.

Il faudrait donner 4 milliards 500 millions de francs dès cet hiver ; le public essoufflé par un décaissement de 9 milliards pourrait-il encore faire cet effort supplémentaire ?

En admettant que l'on arrive à revaloriser les vins à 80 francs l'hecto, les 50 millions d'hectos vendus par les viticulteurs n'ont qu'une valeur de 4 milliards de francs et on voit que si l'on veut faire amortir intérêts et capital par les bénéficiaires de la mesure, ce qui serait juste, il faudrait taxer tous ceux qui vendent du vin, à 10 % environ de leur récolte, l'intensité des plaintes pourrait devenir alarmante. Si on continuait la méthode démagogique, en ne taxant que les productions au-dessus de 400 hectolitres, il faudrait demander plus de 50 % aux producteurs. Véritable procédé bolchevique qui serait introduit en France, car les autres impôts fonciers et divers absorberaient la plus grande partie du reste, ou plus, ils portent en effet sur la totalité de la production et sont de 30 à 40 % du revenu brut total avant l'ablation des 50 %.

Exemple : j'ai 20 hectares de vigne à grand rendement, je récolte 2.000 hectos de vin valant à 80 francs = 160.000. Ces 20 hectares me coûtent en les cultivant très économiquement 80.000 francs.

J'estime mes bénéfices à 70.000 pour lesquels je vais payer en impôts divers 35 %, c'est-à-dire 24.500.

50 % de mon vin étant retenu pour l'amortissement, il me reste 80.000 de produits pour lesquels j'ai 104.500 fr. de dépenses. L'énormité du fait indique l'impossibilité d'y songer.

Si l'on abaissait le chiffre à 200 hectos, la solution ne serait pas plus acceptable pour les petits viticulteurs dont le prix de revient est plus élevé.

La ruine de plus de 20.000 viticulteurs en suivrait.

Alors, ferait-on supporter l'amortissement par tous les contribuables ? Il ne serait pas ordinaire de demander un impôt aux consommateurs, lequel aurait pour conséquence de leur faire payer le vin à un prix double.

De plus, cette méthode de malthusiànisme peut engendrer l'obligation de rouvrir les frontières aux vins étrangers par mauvaise année. Des productions de 40 à 50 millions d'hectolitres avec une surface réduite rentrent dans le cadre des probabilités, et le consommateur reverrait les prix de 2,50 à 4 francs le litre. On ne peut s'exposer à cela. L'instabilité du marché serait aussi grande qu'avant et favoriserait les spéculateurs, tous pêcheurs en eau trouble.

Le corollaire de l'arrachage serait évidemment l'arrêt de toutes les plantations, précédé de la suppression, en surplus, de tous les hybrides comme le demande M. Carcassonne, président de C. G. V. des Pyrénées-Orientales et quelques autres notabilités. J'avoue que ce dernier désir dénote une totale méconnaissance

théorique et pratique de l'hybridation ou un fond d'injustice révoltant, je m'en expliquerai plus loin.

Evidemment, cela ne gêne pas ceux qui ont créé la surproduction, l'Algérie d'abord, puis les départements du Midi, en replantant autant de surfaces qu'ils en avaient d'encépagées avant la crise phylloxérique, en doublant et triplant la production à l'hectare par le remplacement des Cinsaults par l'Aramon, les tailles longues ou extra-longues, les mouillages par la racine, les fumures exagérées, etc... Les autres départements qui n'ont reconstitué que 30 à 50 pour cent de leurs vignobles d'avant le Phylloxéra méritent bien aussi d'être entendus, et eux, qui n'ont guère augmenté leur production à l'hectare, prétendent garder le peu de liberté qui leur reste.

Les Méridionaux ont eu une longue période de prospérité qui s'est chiffrée par un surplus de revenus de deux à quatre milliards de francs annuellement, ils ont largement dépensé et contribué à donner un essor exagéré au commerce dont la prospérité et la demande ont incité au développement anormal des usines et du machinisme. Les excès de bien-être peuvent avoir des conséquences désastreuses pour tout le monde. Mais les Méridionaux sont-ils plus à plaindre que leurs frères en misère, qui, en plus de l'écroulement des vins ont à supporter celui de toutes les productions agricoles : bétail, porcs, céréales, légumineuses. Si l'on arrache la vigne, pourquoi ne pas abattre 30 % du bétail de toutes races et réduire les emblavements de 30 % ? Tous les prix monteront, le prix de la vie augmentera et le chômage sera plus grand encore. Non, le malthusianisme n'est pas la panacée à appliquer. Il n'y a pas de solution saine en dehors de l'abaissement des prix de revient, du réfrènement de la spéculation et de la suppression des abus de bénéfices illicites.

Si tout ce qui conditionne la vie baissait de prix en même temps, la consommation ne diminuerait pas, il n'y aurait pas de chômage parce que chacun pourrait absorber la même quantité de marchandises pour un prix moindre.

Un syndicat de consommateurs par groupe d'environ 15.000 habitants résoudrait les problèmes de l'âpreté des intermédiaires et du chômage.

Une des causes de la vente difficile des vins du Midi est bien certainement due aux plantations pour consommations familiales, mais c'est le Midi qui en est la cause originelle quand il vendait son vin 200 et 300 francs l'hecto départ, et l'Etat y a ajouté sa lourde pierre puisque impôts, transports et frais divers représentent environ 100 francs par hecto, soit plus que ne coûte le vin produit dans une ferme. Or toutes les exploitations agricoles de 80 à 100 hectares consomment 30 hectos de vin environ qui ont valu jusqu'à 12.000 francs rendus en cave et rarement moins de 6.000. C'est une grosse dépense qui peut être réduite à 1.500 francs par la culture de la vigne nécessaire pour produire cette quantité ; actuellement, le cultivateur qui n'a pas sa vigne à lui ne peut pas boire de vin, ses autres cultures ne lui laissant pas d'argent disponible, et le Midi n'a pas un acheteur de plus pour cela, mais il en perd en années favorables à la vigne parce qu'il faut, dans la plus grande partie de la France, avoir un nombre de pieds de vigne double pour récolter en tout temps la quantité nécessaire et, comme de juste, l'excédent est vendu aux consommateurs de la région.

L'Algérie a, bien sûr, la plus large part des responsabilités de la crise, mais indirectement, on lui a en effet donné les mêmes droits qu'à la Métropole, sans tenir compte de ses conditions beaucoup plus favorables de culture et de ses moindres charges fiscales qu'il aurait fallu égaliser ou compenser par une taxe à l'importation dans les ports. La loi du 8 juillet 1933 n'a pas prévu non plus que les indigènes, qui s'interdisent de boire du vin, planteraient leurs trois hectares de vigne qu'ils vendent ensuite à prix majorés aux grands viticulteurs qui les entourent, et ainsi est tournée la loi sur la limitation des plantations.

Il y a une autre question à envisager. Que deviennent les travailleurs si on arrache les vignes, des dizaines de mille voués au chômage et à la misère ? Cela aussi mérite d'être tenu en compte pour inciter à la recherche d'une solution meilleure qui comme toujours ne pourra être que la liberté, mais seulement la liberté de ne produire que du vin de qualité. M. Barthe, dans sa très belle étude des modifications à apporter à la loi du 8 juillet 1933, dit qu'il faut arracher pour éviter le chômage aux ouvriers viticoles, or ce chômage n'est que problématique, tandis que celui de 100.000 ouvriers est certain si l'on arrache.

J'aborde la question de stabilisation des prix sans m'étendre sur les détails de complément.

1° Maintien pur et simple des articles de la loi du 8 juillet 1933 ayant trait aux plantations.

2° Obligation de remplacer dans les trois ans tous les cépages américains : Noah, Othello, Clinton, etc... et pendant ce délai distillation obligatoire des vins de ces cépages.

3° Création d'un organisme dont l'indépendance de jugement serait assurée et qui aurait pour but de signaler les hybrides et les viniféras qui ne pourraient être plantés ou devraient être remplacés dans les trois ans sous peine de perdre tout droit au titre de mouvement du vin.

4° Suppression totale des piquettes, vins de deuxième cuvée et du sucrage. Ces usages étant la cause d'un foisonnement de plusieurs millions d'hectolitres.

Le retrait de la liberté qui en résulte ne peut être invoqué contre ce desideratum puisque la fabrication des piquettes ou des vins de deuxième cuvée, le sucrage sont déjà limités ou même interdits pour certains départements, et il n'y a pas de raisons valables pour diviser les Français en deux clans, les inconvénients de cette suppression seraient, de plus, largement compensés par les prix de vente plus élevés qui résulteraient de l'ensemble des mesures.

5° Fixation uniforme d'un degré minimum de 10° pour toute la France pour tout vin de consommation courante mis en vente, on porterait ainsi un coup néfaste à la fraude rendue trop facile à dépister.

Les demi-mesures, essais de compromis au lieu d'harmonisation entre des intérêts différents, ne donnent jamais de résultats sérieux, elles exigent des compléments multiples qui compliquent les lois vinicoles jusqu'à les rendre incompréhensibles pour le commun des viticulteurs, elles n'atteignent que très incomplètement le but de faire disparaître les vins de mauvaise qualité et de limiter les quantités.

Spécification que tous les débitants de vin ne vendant pas exclusivement au

titre seront obligés de tenir un registre d'entrée et de sortie, indiquant les noms des vendeurs et acheteurs ainsi que les quantités et degrés, lesquels devraient être présentés, à toute réquisition, aux divers agents des contributions directes ou aux agents des syndicats pour la répression des fraudes. Ainsi serait jugulée la fraude qui se fait en grand à Paris et autres grandes villes par une classe de commerçants dits détaillants qui se sont transformés occultement en marchands en gros... ou gros fraudeurs.

6° Comme corollaire : autorisation de la concentration des moûts ou du vinage à la cuve en franchise, le producteur pouvant distiller, sans payer de droits, la quantité de vin qu'il jugerait nécessaire pour le remontage de ses moûts jusqu'à 10°, il ne pourrait utiliser cet alcool, dont il serait comptable, que par quantités et aux dates qu'il désignerait trois jours à l'avance.

On objecte que l'alcool ne fait pas toute la qualité du vin, il y a bien peu d'exactitude dans cette prétention. Il suffirait presque d'observer qu'il n'y a aucun très bon vin qui ne titre 10 à 12°. Le vin est toujours d'autant plus agréable à boire que son degré s'approche de 12° ; si le vin est peu alcoolique, il a aussi moins de matières extractives, son acidité, non masquée, rebute, et sa fraîcheur due à l'acidité n'est agréable que par temps très chaud, il manque le plus souvent de bouquet, il est dur. D'ailleurs le fait est général. Lorsqu'une vigne, en année normale, ne produit que 20 à 25 hectolitres, le vin de 10° est meilleur que celui que cette même vigne donnera ou a donné une autre année sur la base de 50 hectolitres de 7 à 8°. Cela, tout le mode le sait et des expériences de vinage à la cuve confirment ce fait. Le Midi usait du vinage avant le Phylloxéra et, ainsi, pouvaient s'écouler les 75 à 80.000.000 d'hectolitres les années de grosse production, et cependant la France comptait 6.000.000 d'habitants de moins, soit 15 %.

Les causes qui ont empêché l'augmentation de la consommation sont évidentes : amoindrissement constant de la qualité, augmentation des charges fiscales et des frais de transports représentant actuellement plus de 100 % de la valeur du vin, voracité de certains débitants qui le vendent 10 à 20 fois le prix de cession du récoltant. Il y a là une carence regrettable des pouvoirs publics que n'explique pas assez l'influence électorale de ces détrousseurs de la viticulture.

Une autre cause des restrictions des consommateurs vient des conseils d'abstinence donnés par beaucoup de docteurs et qui sont malheureusement fondés.

Le journal l'*Illustration* a donné l'interview d'un nombre assez important de docteurs qui incriminent le vin et M. Léon Douarche a reproduit ces appréciations diverses dans le Bulletin de l'Office International du Vin. L'attention est vivement frappée lorsque l'on remarque que presque tous basent leur réprobation sur la présence du sulfate de potasse dans le vin qui peut déterminer la cirrhose du foie.

Le sulfate de potasse n'est pas un des constituants normaux du vin, il y est produit par le plâtre, le chlorure de sodium, le sulfate de cuivre et l'acide sulfureux qui s'oxyde, ils attaquent le bitartrate de potasse en précipitant de l'acide tartrique pour former du sulfate soluble de potasse.

Le grain de raisin ne retient que peu ou pas de sulfate de cuivre, mais la grap-

pe en est couverte au moment de la vendange. L'égrappage devrait être rendu obligatoire. On pourrait ne plus autoriser l'emploi du plâtre et du sel marin qui ne sont pas indispensables si la vinification est bien faite. Quant à l'acide sulfureux, dont une partie s'oxyde en donnant de l'acide sulfurique, il faudrait diminuer les quantités autorisées et remplacer la vinification avec cet acide par la vinification alcoolique. On y sera d'ailleurs normalement amené par le vinage à la cuve, il suffira d'employer, dès le début, une dose suffisante d'alcool pour porter le moût à 4 ou 5° et se servir de ce premier vin dès qu'il aura atteint 10° pour amorcer une deuxième cuve de fermentation. On aurait ainsi une fermentation très pure par les levures elliptiques, un vin de meilleure qualité ne donnant plus de prise aux critiques du corps médical et la santé publique y gagnerait.

Il ne m'est pas facile de chiffrer avec exactitude les réductions de production qu'entraîneraient les paragraphes secundo, quarto et quinto, j'ai cependant des raisons de croire que la quantité ne serait pas inférieure à 12.000.000 d'hectolitres et, de plus, la moralisation de la classe des intermédiaires, l'amélioration de la qualité détermineraient une augmentation de consommation de plusieurs millions d'hectolitres et tout cela serait obtenu sans encombrer le marché de l'alcool, actuellement en désarroi, d'un seul hectolitre d'alcool, d'où possibilité de pouvoir recourir au blocage rationnel dans le cas d'une production supérieure à 80.000.000 d'hectolitres, lequel devrait être réparti sur tous les bénéficiaires, soit sur tous les récoltants vendant du vin, mais avec une échelle progressive. Ce vin bloqué serait obligatoirement distillé dans le cas où deux productions successives nécessiteraient un blocage, de la sorte, il n'influencerait jamais les cours des vins, car le déblocage ne pourrait être ordonné que dans le cas d'une récolte déficitaire et pour la seule quantité manquante. M. Prosper Gervais, président d'honneur de la Société des Viticulteurs de France, a étudié, si en détail dans le Bulletin de cette Société savante, cette question du blocage honnête et loyal, que je me dispense de toute autre considération.

Je fais remarquer qu'il y a plus de 10.000 hectares des seuls Noahs qui produisent plus de un million d'hectolitres d'affreux vins que les commerçants, qui les achètent à bas prix, mélangent aux rouges.

Le prix de l'hectolitre se fixerait vraisemblablement vers 80 francs, laissant une marge suffisante aux récoltants, car il est inévitable que les prix des produits industriels tendront à se normaliser à des chiffres sensiblement plus bas que ceux actuels, mais j'estime que l'on pourra abaisser le prix de vente vers 50 francs par la baisse du prix de revient qui laisserait encore une large marge aux viticulteurs. Cela m'amène à parler des Hybrides Producteurs Directs.

J'ai dit que leur proscription, sans appel, par diverses notabilités viticoles, n'était expliquable que par des motifs qui n'ont rien à voir avec la vraie surproduction.

J'étudie les hybrides depuis plus de 15 ans, j'en ai cultivé plus de 300 variétés choisies parmi les meilleures, l'immense majorité a passé au four crématoire, cependant quelques-unes méritent de retenir l'attention des viticulteurs de quelque région qu'ils soient.

J'ai porté mon attention depuis cette époque, déjà reculée, sur les possibilités de la génétique scientifiquement appliquée, j'ai contrôlé mes déductions par des créations d'hybrides et j'ai pu, ainsi, atteindre la conviction qu'il est très facile d'obtenir des hybrides très résistants au Mildiou et de même goût que les viniféras, à tel titre que j'ai des hybrides à goût de Chardonnay, à goût de Pinot et aussi à goût se rapprochant du Cinsault.

M. Carcassonne pourrait-il maintenir sa demande de destruction d'un hybride vigoureux, résistant au Mildiou avec un sulfatage, à gros grains genre aramon, mais donnant un beau vin rouge de 12° ou plus s'apparentant au Carignan, par exemple, avec une production de 150 hectolitres ou plus à l'hectare ?

Les énormes succès obtenus par l'hybridation dans toutes les branches de l'agriculture quelles qu'elles soient, animales ou végétales, n'ont-ils pas pu le décider à réfléchir et à s'instruire avant de condamner avec autant de légèreté toute la viticulture nouvelle due en grande partie à cet admirable vieillard de 90 ans qui a mis l'énergie de toute sa vie à percer les secrets de la nature ?

Est-ce à la veille de découvertes peut-être capitales qu'il faut étouffer cette semence vigoureuse pour en laisser le bénéfice aux Allemands, aux Italiens ou aux Espagnols qui nous inonderont ensuite de vin meilleur que le nôtre et à bas prix ?

Je sais que l'on a planté énormément de variétés à mauvais vin, mais j'affirme aussi qu'il existe 6 à 8 numéros à vin rouge qui peuvent remplacer *avantageusement* des viniféras produisant les trois quarts des vins consommés en France à un prix de revient beaucoup plus bas, leur grand tort c'est qu'ils permettent la culture de la vigne dans tout l'ancien vignoble français et, cela, on a du mal à le leur pardonner. Il y a aussi deux ou trois numéros de blancs qui peuvent rivaliser avec les très bons viniféras.

J.-F. Ravat,
Ingénieur civil des Mines,
Marcigny (S.-et-L.).

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins, pendant le mois d'octobre 1934 (H. A.). — **Récolte de la région des grands vins blancs de Bordeaux** (G. Bord). — **La récolte en Loire-Inférieure** (L. C.). — **Vendanges en Moselle** (Abriot). — **Les possibilités de blocage** (L. Castel). — **Rectification** (*N. D. L. R.*). — **Congrès des Engrais et amendements.** — **Pour s'instruire en œnologie.** — **De l'influence de l'humidité sur la production du vignoble méridional** (L. Chaptal) — **Goûts sulfhydriques** (L. Mathieu). — **Bibliographie.**

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'octobre 1934. — Le premier mois de la campagne viticole 1934-1935 est caractérisé par les chiffres suivants, publiés à l'*Officiel* du 15 novembre.

Aux sorties : 5.718.672 hectolitres (dont 719.317 sous forme de vendanges expédiées) qui viennent s'ajouter aux 2.905.374 hectolitres déjà prélevés en octobre sur la récolte dernière. De sorte que c'est 8.624.046 hectolitres de cette récolte qui sont sortis des chais des récoltants. L'an dernier, ce prélèvement n'était que de 7.829.289 hectolitres.

La consommation taxée s'élève à 4.255.045 hectolitres, contre 4.385.672 hectolitres pour octobre 1933.

Enfin le stock commercial atteint 15.135.149 hectolitres ! dont 2.281.538 hectolitres pour le stock du commerce algérien. Ces chiffres exceptionnels prouvent que le commerce est surabondamment pourvu, et ce symptôme n'est pas en faveur de la reprise des transactions ni de la remontée des cours. Avant que les excédents cessent leur action néfaste sur les prix des vins, il va s'écouler trop de temps ; les chiffres des déclarations de récolte qui vont être publiés de semaine en semaine vont avoir, eux aussi, une action déprimante. Ce début de campagne nous apparaît bien sombre. Les articles que la *Revue* reproduit d'autre part confirment cette mauvaise impression. — H. A.

Récolte de la région des grands vins blancs de Bordeaux. — Ma communication à la *Revue* en date du 17 juillet indiquait l'état prospère de notre vignoble, grâce à un printemps favorable à la végétation et à la fructification, et signalait les inquiétudes inspirées par un mois et demi de sécheresse absolue.

Moins d'une semaine après, dans la soirée du 21 juillet, un violent orage, d'allure cyclonique, apportait, avec une grosse pluie bienfaisante et pénétrante sur tout le pays, de la grêle sur quelques localités, notamment Sauternes et Sainte-Croix-du-Mont, et ailleurs un ouragan qui dévastait les plantations d'arbres fruitiers. La fin de juillet et le commencement d'août furent marqués par des alternatives de forte chaleur et de pluie qui favorisèrent la véraison.

Après une décade de beau fixe, en août, de nouvelles pluies orageuses parachevèrent la maturité et la cueillette commença vers le 10 septembre. Les moûts de Sémillon, dans les bons crus, pesaient 14° Baumé. Les vendanges n'ont guère duré qu'un mois, durant lequel nous avons été, si l'on peut dire, soumis au régime de la douche écossaise : une semaine humide succédant à une semaine de grosse chaleur sèche.

La Pourriture noble a fait des progrès rapides et, à partir du 25 septembre, on n'a plus « trié » : tous les raisins étaient entièrement passerillés. La quantité espérée a été, par conséquent, très réduite. Par contre, on compte sur une grande année de qualité : vins riches et sains.

Le marché des vins vieux est toujours languissant, pour ne pas dire nul. — Georges Bord.

La récolte en Loire-Inférieure. — Le département en vins divers produit une moyenne de 800.000 hectos. L'irrégularité de sa production est extrême. Elle passe de 1.349.609 en 1862 à 361.352 en 1882, de 1.749.016 en 1922 à 372.190 en 1926. La récolte 1934 comptera dans les grosses : elle sera d'environ 1 million 500.000 hectos.

Bien que les vins encavés soient souvent cette année de bonne qualité, donnant 10 à 12° dans les Muscadet, 9 à 10° dans les Gros Plant, il y a des excédents par manque de barriques. Ils ont provoqué l'effondrement des cours : on se demande quand et comment ils remonteront. Le commerce de gros achète au fur et à mesure des besoins de la consommation locale. Celle-ci se maintient satisfaisante, malgré la médiocrité de l'aisance de chacun.

Le blocage et la distillation obligatoire, pénalités justement établies par les lois de 1931 et 33, s'appliqueront bien injustement en Loire-Inférieure à des vignerons qui n'ont ni augmenté leurs surfaces, ni poussé au rendement ; à des vignerons qui récoltent plus de 20 hectos à l'hectare, un an sur trois.

En 1922, année de qualité médiocre mais plus surabondante que celle-ci, le département avait fait 1.700.000 hectos, un an après à la déclaration de 1923, comme réserve en cave il n'y avait plus que 60.000 hectos ! Une énorme consommation en franchise avait réalisé ce prodige.

Souhaitons que cette année il en soit de même. — L. C.

Vendanges en Moselle. — Les vins nouveaux sont logés, non sans quelques difficultés et se clarifient à souhait. De l'avis de beaucoup, il n'égalera cependant pas le 1921, la récolte était trop abondante, toutefois les palais les plus délicats les dégustent d'un air satisfait.

La récolte en général atteint le double d'une année normale et est de plus de 100 hl. à l'hectare pour les variétés à grand rendement.

Les transactions sont tellement peu importantes en ce moment qu'il n'y a pas de prix régulier, le commerce n'achetant que très peu, seuls quelques amateurs voulant se constituer une réserve en bouteilles achètent deci delà par petite quantité. — AUBRIOT.

Les possibilités de blocage. — En présence de l'abondante récolte de vin qui s'annonce, tant en France qu'en Algérie, et de la baisse des cours qui s'ensuit, on se préoccupe vivement, dans les milieux viticoles et commerciaux, des mesures qui seront prises, au plus tard fin décembre, quand seront publiés les résultats de la déclaration de récolte.

Ces mesures sont d'ailleurs prévues par la loi du 8 juillet 1933. Outre le degré minimum, dont il a été tant parlé ces temps derniers, cette loi prévoit le blocage des vins et même le superblocage, ainsi que la distillation obligatoire d'une partie de la récolte, quand les ressources vinicoles excèdent tous les besoins.

Nous allons examiner tout d'abord le blocage et le superblocage. Ils sont réglementés par l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931, modifié par celle du 8 juillet 1933. Il doit fonctionner quand la récolte, tant en France qu'en Algérie, y compris le stock à la propriété, dépasse 70 millions d'hectolitres.

Le ministre de l'Agriculture fixe, après avis de la Commission interministérielle, la quantité de vin à bloquer et détermine par décrets les pourcentages pour les diverses catégories de viticulteurs, en tenant compte à la fois de la production globale, du rendement à l'hectare et aussi des hectares de vignes nouvellement plantées depuis 1928. Cette dernière base constitue ce qu'on appelle le superblocage, dont il n'a été fait, l'an dernier, qu'une application fort restreinte.

D'aucuns croient que le ministre est obligé de bloquer ou superbloquer toute la quantité de vin excédant 70 millions d'hectolitres, auquel cas, si la récolte de 1934, y compris le stock à la propriété s'élève à 87 millions, il y aurait lieu de bloquer 17 millions d'hectolitres, et 20 millions, par hasard si on atteignait 90 millions.

Il n'en est rien ; le ministre, après avis de la Commission de la viticulture, peut, en ce cas, bloquer à son gré 2, 5, 10, 12, 15 ou même 20 millions d'hectolitres.

En tenant compte des quantités nécessaires pour les divers besoins de la consommation, il semble d'ailleurs qu'en bloquant cette année 12 millions d'hectolitres et en faisant distiller obligatoirement 8 millions d'hectolitres, lesquels seraient compris dans les 12 millions, puisque la distillation obligatoire débloque, on puisse améliorer la situation vinicole dans une bonne mesure.

Il serait d'ailleurs difficile, pour ne pas dire impossible de bloquer, même avec 90 millions d'hectolitres de vin, en se conformant strictement aux dispositions de la loi, qui dit que le blocage doit être progressif et que cette progression doit s'étendre à la fois à la production globale de chaque exploitation, au rendement à l'hectare et à la superficie plantée en vignes nouvelles depuis 1928.

Lors de la discussion de la loi du 8 juillet 1933, nous avons affirmé à la tribune de la Chambre qu'avec le minimum de 400 hectolitres fixé pour le blocage individuel, il serait impossible, les années de grosse récolte et par suite de blocages massifs, d'établir et de faire jouer un triple barème progressif s'appliquant à la production globale, au rendement à l'hectare et aux plantations nouvelles, sans que dans certaines tranches on ne dépasse le maximum du blocage préventif fixé à 33 et à 50 pour cent.

On peut, certes, trouver des barèmes qui permettront une application approximative de la loi en fixant le blocage définitif pour certaines tranches à ces taux maximum, mais quand les viticulteurs récoltant de 3 à 5.000 hectolitres auront un rendement assez élevé à l'hectare et des plantations nouvelles assez importantes, ils briseront le corset du triple barème, comme nous l'avons prévu en juillet 1933, et devront bénéficier d'une atténuation plus ou moins grande. De même ceux des tranches supérieures de 10.000 hectolitres, 20.000, 30.000 et au-dessus.

Ces dépassements ne seront cependant pas très importants et on pourra se

contenter du maximum de blocage préventif, soit le tiers pour les récoltants de 3.000 à 5.000 hectolitres, soit la moitié pour les dernières tranches.

D'une étude assez approfondie à laquelle nous nous sommes livré, on pourrait bloquer 12 millions d'hectolitres en fixant le barême à 15 % pour la production globale comprise entre 400 et 1.000 hectolitres, 20 % entre 1.000 et 3.000 hectolitres, 25 % entre 3.000 et 5.000 hectolitres, 30 % entre 5.000 et 10.000 hectolitres, 35 % entre 10.000 et 20.000 hectolitres, 40 % au delà de 20.000 hectolitres.

Ce premier prélèvement donnerait un peu plus de 4 millions pour la France et près de 5 millions et demi pour l'Algérie.

Il resterait à trouver 2 millions et demi qui pourraient être demandés par parties égales au rendement à l'hectare et aux vignes nouvelles, en observant également pour ces bases l'application de la progression inscrite dans la loi.

Finalement, le blocage atteindrait près de 5 millions d'hectolitres en France et plus de 7 millions d'hectolitres en Algérie, pour une récolte totale supérieure à 60 millions en France et 21 en Algérie.

Le nombre de viticulteurs bloqués en France serait inférieur à 20.000 et leur production à 20 millions. En Algérie, les récoltants bloqués préalablement seraient au nombre de 10.000 et leur production de 20 millions aussi.

Si le ministre de l'Agriculture et si la Commission de viticulture se prononçaient pour un blocage moins important en présence d'une récolte de 82 à 85 millions d'hectolitres avec 4 ou 5 millions de stock à la propriété en plus, les effets de cette mesure ne seraient pas décisifs, et, durant toute l'année, ce serait la stagnation des cours sans relèvement appréciable des prix actuels. Ce blocage ne peut avoir d'effet qu'à la conditiin de comprimer un peu les ressources en vins.

Dans ces conditions, le blocage ne remplirait plus le rôle qu'on attend de lui de régulateur des cours, de révalorisateur des prix.

Ce n'est que si le blocage complété par la distillation obligatoire permet aux viticulteurs même à ceux qui auront à supporter un blocage du tiers ou de la moitié, de vendre leur vin à un prix normal couvrant les frais de toute sorte, que cette mesure répondra au but que s'est proposé le législateur.

Dans le cas contraire, il constituerait une spoliation sans profit appréciable, même pour ceux qui ne seraient pas bloqués.

Deux détails pour terminer cet exposé :

Si nous comparons les résultats de la récolte de 1931 avec ceux probables de la récolte 1934, la quantité bloquée préventivement serait de 7 millions d'hectolitres en France et de 8 millions en Algérie.

Comme on le voit, il est impossible de bloquer plus de 12 millions, la marge de 3 millions étant même insuffisante pour permettre l'application de la progression, principe fondamental de la loi.

Si, comme nous le proposions, comme cela a été fait pour la réquisition des vins durant la guerre, on abaissait le blocage individuel jusqu'à 100 hectolitres, on toucherait à 20 millions d'hectolitres et 80.000 viticulteurs de plus.

Si l'article 7 était ainsi modifié, le blocage atteindrait 100.000 viticulteurs sur 1.500.000 en France et 12.000 viticulteurs sur 15.000 en Algérie.

Les viticulteurs partisans de la justice économique se rangeront sans doute à cette mesure d'égalité des charges, corrigée par la progression, s'ils désirent qu'elle soit librement consentie, et que l'on cesse d'y échapper par des moyens peu scrupuleux ou frauduleux. Le blocage et aussi la distillation obligatoire ne pourront être maintenus que si la masse des vignerons y est astreinte et l'accepte sans rechigner. — L. Castel.

Rectification. — C'est par erreur que nous avons donné, dans un récent numéro, à notre fidèle collaborateur M. André Teleki, le titre de conseiller supérieur du Gouvernement d'Autriche. M. A. Teleki est, en fait, conseiller supérieur du Gouvernement *de Hongrie*. L'erreur a été commise par nous, parce que M. Teleki habite Vienne ; mais il est sujet hongrois. — *N. D. L. R.*

Congrès des Engrais et Amendements. — Un Congrès des Engrais et Amendements aura lieu les 24 et 25 janvier prochain, pendant le Salon de la Machine agricole.

Les rapports qui seront présentés visent l'utilisation et la politique agricole des engrais.

A l'occasion de cette manifestation, les Compagnies de chemins de fer ont accordé aux congressistes le bénéfice du transport à demi-tarif. Ceux-ci pourront, par ailleurs, visiter gratuitement le Salon de la Machine agricole.

Demander le programme du Congrès à la Société nationale d'encouragement à l'Agriculture, 129, boulevard Saint-Germain, Paris (6e).

Pour s'instruire en œnologie. — Si « vers plus de qualité » est le mot d'ordre général admis aujourd'hui par tous les producteurs de vins, depuis longtemps il a été le guide de nombre d'entre eux qui se sont efforcés de faire mieux et il est bien prouvé qu'y ont le plus réussi, ceux qui ont su diriger leur expérience pratique par l'application des principes de la science œnologique.

Les Cours par correspondance du Prof. L. Mathieu ont contribué à vulgariser cette science en donnant la possibilité à tous les praticiens de pouvoir s'instruire chez eux sans modifier leurs occupations.

Une première série de 10 leçons sur la « vinification » s'adresse surtout aux producteurs, tandis que la série sur le « vin fait » intéresse plus spécialement les courtiers, négociants, et ceux qui manutentionnent des vins courants, et particulièrement ceux qui élèvent des vins fins.

Les inscrits à ces Cours ont toute latitude pour organiser eux-mêmes leur travail et peuvent ainsi occuper leurs loisirs, très utilement et très agréablement, par des expériences intéressantes et une étude des plus captivantes. De plus, ils sont ainsi en relation directe avec le professeur pour lui demander toutes les explications utiles concernant les leçons et profiter ainsi de sa longue expérience acquise dans les diverses régions vinicoles.

Notices et Programmes sont envoyés sur demande, accompagnée d'un timbre pour réponse, adressée à l'Institut œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

De l'influence de l'humidité sur la production du vignoble méridional. — Lorsqu'on compare la courbe de la production du vignoble du département de l'Hérault, pendant la période 1890-1933, avec les courbes des valeurs correspondantes des principaux éléments météorologiques, on est frappé des relations qui existent entre la courbe de la production et celle de la pluie tombée pendant les mois de mai et juin.

Trente fois, sur les 44 années, la variation de la production par rapport à celle de l'année précédente est de signe contraire à celui de la variation de la pluie recueillie en mai-juin. Quand la hauteur d'eau augmente par rapport à celle de l'année précédente, la récolte diminue et inversement.

Les 14 exceptions que l'on constate ne sont d'ailleurs pas en contradiction avec la remarque précédente.

En général, le rendement augmente quand la pluie diminue, mais à la condition, toutefois, que la hauteur d'eau recueillie ne descende pas au-dessous d'une certaine limite (50 mm. environ pour l'ensemble des deux mois). Si, une année, les précipitations de mai-juin sont insuffisantes, la sécheresse provoque une diminution de récolte et il peut arriver que l'année et même les années suivantes un accroissement modéré de la pluviosité provoque une augmentation, au lieu d'une diminution de récolte.

Ainsi s'expliquent 10 exceptions sur 14 ; ce qui permet de dire que 40 fois sur 44, soit 91 fois sur 100 le régime pluviométrique de mai-juin a une action prépondérante sur le rendement.

De simples considérations sur la pluviosité des mois antérieurs ou postérieurs expliquent les 4 dernières exceptions. Il est évident que, suivant l'état de la végétation, les pluies de la fin d'avril peuvent, certaines années, avoir un effet analogue à celui qu'ont d'autres années, les pluies du début de mai. De plus, si les précipitations de mai-juin sont le facteur prépondérant, elles ne sont ce-

pendant pas le seul élément météorologique déterminant la production. D'autres conditions climatiques peuvent ou accentuer ou diminuer leur action : c'est pourquoi l'on observe une relation, non une proportionnalité. On doit aussi tenir compte qu'une même quantité d'eau peut avoir des effets très différents selon le nombre de jours entre lesquels elle est répartie, la vitesse de chute, la durée des périodes pluvieuses, etc... Au point de vue de l'écologie agricole, les valeurs qu'il faut surtout considérer sont la hauteur efficace et l'effet humectant des précipitations dont nous avons indiqué, il y a quelques années, un mode conventionnel d'évaluation. Nous n'avons malheureusement pas les données nécessaires pour calculer ces valeurs pendant la période considérée.

Nous pouvons ajouter que, dans l'Hérault, bien que les déclarations de récolte ne soient pas encore faites, la production de l'année 1934, pendant laquelle il est tombé en mai-juin plus d'eau qu'en 1933, sera supérieure à celle de l'année précédente.

Des essais effectués nous font supposer que c'est en agissant sur la fréquence et l'intensité des attaques des champignons parasites, plutôt que par action directe sur la vigne, que les pluies de mai et juin ont une action marquée sur le rendement du vignoble méridional. Nous nous bornerons pour l'instant à signaler cette action sans en rechercher les causes.

*
* *

Nous avons déjà insisté, dans des notes antérieures (1), sur le rôle de l'humidité de l'air dans le grossissement des raisins et sur les relations entre la pluviosité de l'été et la date des vendanges. Les observations faites en 1934, à la Station de Bel-Air, confirment les résultats déjà indiqués et mettent nettement en évidence l'action des pluies d'été sur l'époque de la récolte.

Dans une vigne d'Aramons, la vendange a eu lieu en 1933 le 13 septembre et en 1934 le 8 septembre. Cependant, du débourrement (qui a été plus précoce l'année dernière que cette année) à la vendange, la somme des températures moyennes journalières (déduction faite des températures inférieures à 10°5) a atteint 3.428° en 1933 et seulement 3.190°5 en 1934. Il semble donc que contrairement à ce qui s'est produit, on aurait dû vendanger plus tôt l'année dernière que cette année.

La précocité relative de la vendange 1934 doit être attribuée à la plus grande humidité de sa saison chaude. Au 1[er] juillet, la somme des températures depuis le débourrement était de 1.621° en 1933 et de 1.574°2 en 1934 ; de plus les mois de juillet-août ont été plus chauds et plus ensoleillés en 1933 qu'en 1934 ; par contre, l'humidité de ces deux mois a été beaucoup plus forte cette année que l'année dernière. La pluie recueillie a été 7,5 fois plus grande ; sa durée 7 fois plus grande ; sa hauteur efficace 7 fois plus grande ; son effet humectant 14 fois plus grand ; l'humidité de l'air a été aussi beaucoup plus forte.

Voici les principales données climatiques pour la période juillet-août 1933 et 1934 :

PÉRIODE JUILLET-AOUT

	Somme des temps moy. journal	Insolation totale	Pluie: Haut	Pluie: Durée	Pluie: Haut. efficace	Pluie: Effet hum.	Humidité: Etat hydro. moyen	Humidité: Déficit saturation	Évapor.
	—	—	—	—	—	—	—	—	
1933	1807°6	720 h. 4	4 mm. 6	1 h. 6	1,17	1 17	54	10 gr. 37	445,6
1934	1016°3	679 h. 1	34 mm. 4	11 h. 5	15,8	16.6	56,32	9 gr. 33	416,4

Il ressort des remarques précédentes que dans le Midi de la France, l'eau (eau des précipitations et vapeur d'eau de l'air) est l'élément atmosphérique qui a la plus grande influence sur la production du vignoble.

M. Bergeiro, de l'Observatoire de Montevideo, a trouvé des résultats analogues pour les vignes de l'Uruguay. Dans d'autres régions où le régime pluvio-

(1) *Comptes rendus des Séances de l'Académie d'Agriculture*, t. X, 1924, p. 379 ; t. XIV, 1928, p. 1203 ; t. XIX, 1933, p. 881.

métrique est plus régulier que dans la région méridionale, la température moins élevée et l'insolation plus réduite, l'humidité ne serait pas, d'après certains observateurs, le facteur prépondérant.

Cette contradiction montre la nécessité de tenir compte des conditions climatiques dans l'interprétation des résultats de l'expérimentation agricole et de représenter ces conditions par des valeurs faisant connaître leur effet biologique et cultural plutôt que leur mesure absolue. — L. Chaptal, *directeur de la Station de Montpellier.*

Goûts sulfhydriques. — Je viens de recevoir en wagons-réservoirs, écrit un négociant, les vins nouveaux d'une cave que j'ai achetée, il y a un mois, après les avoir dégustés sur place et reconnus droits de goût, tandis que ces mêmes vins arrivés ici ont un goût répugnant qui les rend invendables.

L'examen de l'un de ces vins décèle, en effet, au nez et à la bouche, un goût fétide, nauséeux, dû à l'acide sulfhydrique, ou hydrogène sulfuré des chimistes, gaz de l'eau de Barèges, des œufs cuits durs, etc. et dont la puissance odorante est si intense qu'un millionième dans l'air est perceptible ; s'il peut être ingéré sans inconvénient, par contre, 1/500 rend l'atmosphère toxique.

Sa présence dans ce vin s'explique naturellement par ses 2 gr. de sucres restants qui ont continué à fermenter sur sa lie riche en levures, et comme il contient encore 65 milligr. d'anhydride sulfureux combiné, l'action réductrice des levures a transformé ce dernier en gaz sulfhydrique qui, dissous, a communiqué son goût au vin. Ajoutons qu'il suffit d'aérer ce vin suffisamment pour que ce goût léger ne soit plus sensible.

On doit donc écarter toute suspicion de manutention incorrecte de la part du vendeur ou d'accident imputable au transporteur ; d'un autre côté, il est si facile de faire disparaître le léger goût actuel, qu'il serait bien sévère et exagéré de le considérer comme un vice caché avec toutes les conséquences des articles 1641 et suivants du Code civil. Cependant, on pourrait reprocher au vendeur, si l'acheteur n'avait pas de mandataire sur place, soit de ne pas s'être rendu compte de ce goût anormal, soit de ne pas l'avoir fait disparaître par soutirage à l'air ; il n'aurait pu être question de traitement au charbon désodorisant, lequel n'est pas inscrit dans les pratiques autorisées par la loi française.

Par contre, l'accident pourrait devenir plus grave si de tels vins, encore en cuve, ne sont pas séparés immédiatement de leurs lies génératrices de ces goûts, car par leur accroissement et par le temps, il se formerait d'autres composés sulfurés, moins volatifs, des mercaptans ; si ces goûts alliacés sont faibles, ils peuvent même être prisés par certains consommateurs (goût de pierre à fusil), mais plus intenses, les vins sont désagréables et nettement dépréciés, et susceptibles alors d'être refusés. Cependant, si le goût alliacé se développe et apparaît seulement chez l'acheteur, qui aurait pu le prévoir et le prévenir, la responsabilité du vendeur semble bien discutable. A noter que par la distillation, ces goûts alliacés passent dans les eaux-de-vie où ils sont plus difficiles à enlever.

Ces faits montrent tout l'intérêt actuel pour les détenteurs de vins nouveaux, de contrôler la présence ou l'absence de ce goût soufré de lie avant qu'il ne s'intensifie ; on l'observe, en effet, dans les premières semaines après la grosse fermentation, surtout sur les vins fortement sulfités avant bouillage et ayant encore un résidu de sucres d'ailleurs souvent indécelable à la gustation.

L'olfaction par le flair soit au trou de bonde des récipients, au moins à chaque ouillage, soit du vin agité vivement dans un verre, donne une indication nette. Elle est confirmée par le noircissement d'une pièce d'argent ou de bronze décapée au vinaigre, soit immergée dans le vin pendant une demi-heure si la dose est faible, soit, avec du vin très chargé, simplement posée sur le col d'une fiole de ce vin. — Prof. L. Mathieu, *agrégé de Sciences Physiques et Naturelles, directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

Bibliographie

Champignons innocents. Moyens de les reconnaître aisément, par H. Vittenet, docteur ès-sciences, pharmacien délégué conférencier du Touring Club de France, ancien chef de Laboratoire à la Faculté de Lyon. Préface de M. Mar-

tin-Claude, président de la Société Mycologique de France. Un ouvrage de 120 pages avec 149 figures et 2 planches en couleurs hors texte représentant les champignons mortels, toxiques ou suspects et une couverture en trois couleurs. Broché, 10 francs ; franco, 11 fancs. Librairie Agricole de la « Maison Rustique », 26, rue Jacob, Paris (6e).

Plusieurs bons traités qui facilitent aux amateurs la reconnaissance des champignons, mais la plupart s'adressent aux personnes déjà familières avec les déterminations botaniques. Or, l'utilisation judicieuse d'une flore n'est pas toujours sans difficultés pour les profanes.

L'auteur qui, depuis une vingtaine d'années apprend aux amateurs, en des Conférences très goûtées, à reconnaître les champignons, a une très grande habitude des méthodes accessibles à tous. C'est à la demande de ses auditeurs du Touring Club qu'il a rédigé ce peti manuel.

Volontairement, il n'a examiné que les champignons que l'on trouve couramment en France, décrivant, surtout, les champignons comestibles et leurs qualités culinaires, parfum, digestibilité, temps de cuisson pour chacune des espèces. Il les différencie de leurs congénères non comestibles ou suspects, avec lesquels on peut les confondre. Les champignons *redoutables* font l'objet d'un chapitre spécial où leurs caractères, tracés avec une netteté et une précision remarquables, les placent en dehors de toute confusion. Enfin les empoisonnements fongiques auxquels de récents travaux ont fait faire un grand pas, y sont exposés dans tous leurs détails.

Généralement, après avoir entendu deux conférences, les auditeurs de M. Vittenet sont à même de déterminer les champignons rencontrés au cours des excursions. Son ouvrage vise au même but pour ceux qui ne peuvent pas assister à son cours du Touring Club. Il est simple et pratique. Ajoutons que deux planches en couleurs, au début de l'ouvrage, représentent les champignons mortels ou dangereux et toxiques. — Sur demande, envoi gratis et franco du Catalogue général de la Librairie Agricole.

*
* *

Dans une récente brochure, M. Ph. Hayène, de la Faculté des Sciences de Dijon, étudie le *climat intérieur des plantations de vigne en Bourgogne*, climat défini entre les ceps de vigne, dans l'intérieur d'une même parcelle et comparé, dans ses détails, au climat voisin, en dehors des vignes. Dans ce travail détaillé, l'auteur constate que les deux climats sont différents quant à la température à différents niveaux au-dessus du sol, de même l'état hygrométrique et l'évaporation. Il y aurait réellement un climat d'ensemble différent dans la vigne de celui de l'extérieur.

*
* *

Le Métayage, ce qu'il faut en savoir, par Pierre Rouveroux, ingénieur agricole. Un volume 12×19 de 380 pages, illustré. 12 francs ; franco, 13 francs. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e).

Durant des siècles, dans plusieurs provinces françaises, le métayage a permis, et permet encore, une collaboration féconde entre le propriétaire foncier et une main-d'œuvre intéressée aux résultats de la culture. Aussi devons-nous savoir gré à l'auteur d'en avoir étudié les détails. Le livre de M. Rouveroux s'adresse à tous ceux qui s'intéressent aux biens ruraux. L'auteur s'est livré à une enquête approfondie dans les différentes régions de métayage. Un aperçu sur la situation actuelle et les tendances du métayage en France et en Afrique du Nord complètent heureusement l'ouvrage.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 120 fr. et au-dessus ; 10°, 130 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 165 fr. Vin blanc supérieur, 180 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 11.000 à 12.000 fr. ; 2es crus, de 5.800 à 6.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 5.000 à 7.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.800. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.700 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 175 à 250 fr. ; Mâconnais, 150 à 180 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 250 à 300 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 500 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, » à » fr. Vins blancs de Blois, » à » fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 270 à 350 fr. Gros plants 90 à 150 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Rouges, de 4 fr. 25 à 6 fr. » le degré. Blanc de rouge, 4 fr. 50 à 5 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (19 novembre 1934).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 5 fr. » à 5 fr. 75 le degré ; Costières, 6 fr. ; Trois-six B. G. 215 à 220 fr. ; trois-six de marc, 210 à 215 fr. Eau-de-vie de marc, 200 à 205 fr.

Montpellier (20 novembre). — Vins rouges, de 5 fr. » à 5 fr. 75, logés, » à » le degré ; Rosé, » à » fr. ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Eau-de-vie de marc à 52°, 200 à 205 fr. ; Eau-de-vie de vin à 86°, » fr. les 100 degrés. Alcool extra-neutre, 290 fr.

Béziers (14 novembre). — Plaine, 7° à 8°5, de » à » fr. ; Coteau, 8°5 à 10°, de » à » fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (18 novembre). — Marché d'Olonzac, 5 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré.

Perpignan (17 novembre). — Vins rouges de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré.

Carcassonne (17 novembre). — Nouveaux de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré.

Narbonne (20 novembre). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 111 fr. le quintal, orges, 51 fr. à 53 fr.; escourgeons, 56 fr. à 57 fr.; maïs, 52 fr. à 58 fr. 50; seigle, 55 fr. » à 57 fr. »; sarrasin, 50 fr. à 62 fr.; avoines, 45 fr. » à 50 fr. — Sons, 34 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 35 à 38 fr. — Farines, 193 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 90 à 120 fr., saucisse rouge, de 55 à 75 fr.; Esterting, de 45 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 250 fr. à 320 fr.; foin, 260 fr. à 330 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 65 à 72 fr.; Arachides extra blancs, 58 à 60 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 184 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 11 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 11 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. » à 6 fr. 80. — Longe, de 7 fr. » à 9 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 43 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — Sulfate de cuivre, gros cristaux, 135 à 145 fr. 100 kgs; neige, 150 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Dolomagnésie, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude, 95 à 105 fr. les 100 kg. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Clémentines, 400 à 550 fr. — Oranges 250 à 350 fr. — Poires de choix, 250 à 700 fr.; communes, 60 à 180 fr. — Pommes choix, 300 à 600 fr. — Pommes communes, 50 à 180 fr. — Bananes, 400 à 375 fr. — Noix, 270 à 470 fr. — Nèfles, de 100 à 300 fr. — Marrons, de 80 à 150 fr. — Artichauts, de 50 à 160 fr. — Cèpes, de 300 à 800 fr. — Endives, 130 à 200 fr. — Choux-fleurs, 50 à 200 fr. — Epinards, 40 à 80 fr. — Tomates, 100 à 220 fr. — Haricots verts, 200 fr. — Haricots à écosser, 80 à 160 fr. — Oignons, 90 à 150 fr. — Poireaux, 90 à 200 fr. les 100 bottes. — Laitues, 10 à 60 fr. le cent.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.